



Speisen= und Getränkekarte

PREISSTUFE III

WISMUT-HANDEL GASTSTÄTTE
PELZMÜHLE KARL-MARX-STADT

Werter Gast!

Wir begrüßen Sie in der

Gaststätte

„PELZMÜHLE"

Unsere Kollegen werden bemüht sein,

Ihnen frohe und erlebnisreiche Stunden

der Entspannung zu bieten.

Gültig ab 1. 5. 1981



TAGESKARTE

Preisstufe III

ab 17. Oktober 1981

Goulaschsuppe, Brötchen	1.10
Champignoncremsuppe	1.65
Dt. Beefsteak, Buttererbsen, Kartoffelpüree	3.25
Ung. Goulasch, Apfelrotkohl, Klöße	3.7o
Wildgoulasch, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree	3.65
Hirschbraten, Champignonrahmsauce, Apfelrotkohl, Kartoffeln	4.90
Geflügelfrikassee, Buttererbsen, Risotto	5.05
Schweineschnitzel, Mischgemüse, Röstkartoffeln, Kompott	4.05
Schweinesteak "Geflügelleber", Rohkost, pommes frites	5.90

Forelle " M ü l l e r i n "

Preis nach Gewicht 100 Gr. roh	1.55
Beilagen: Butter, Rotkohl, Schwenkkart.	1.80

<u>Kindergericht</u> :

Halberstädter Würstchen, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree	2.25

Mandarineneisschale	3.7o
Grog von 5 cl Goldbrand	2.—



III-6-77 KG 44/E 3002/81

Abendkarte

Warme Speisen:

	Mark
Goulaschsuppe mit Weißbrot	1,10
Ragout fin mit Zitrone und Toast	2,90
„Warmes Eckchen" (warmer Schweinebraten auf Schwarzbrot)	2,70
„Teufelskerl" (gebratenes Hackstück mit Letscho)	3,70

Unser zusätzliches Angebot an warmen Speisen entnehmen Sie bitte unserer Sonderkarte

Kalte Speisen:

„Scharfe Sache" (Schweinebraten auf Brot mit Meerrettich)	3,40
Rindfleischsalat, garniert	2,95
„Strammer Max" (roher Schinken auf Brot mit 2 Setzeiern)	3,40
Eiersalat mit Schinkentütchen	3,00
Schinkenplatte, gemischt mit Butter und Brot	3,25
Salamiplatte mit Butter und Brot	3,25
Aufschnittplatte mit Butter und Brot	4,00
Käseplatte, gemischt mit Butter und Brot	3,15
Bratenplatte mit Butter und Brot	3,90
Große „Pelzmühlenplatte" für 2 Personen mit Butter und Brot	11,00

nach Angebot:

Hackepeter mit Butter und Brot	2,80
Beefsteak „Tatar" mit Butter und Brot	3,25

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

entsprechend der Eingänge empfehlen wir:

Cola	0,25 l	0,50 M
Fruchtsaftlimonade	0,25 l	0,43 M
Selterswasser	0,25 l	0,23 M
Bitter-Tonic	0,25 l	0,75 M
Apfelsaft	0,20 l	0,70 M
Rhabarbersaft	0,20 l	0,70 M
Juice je nach Angebot	0,20 l	1,35 M
Cola	0,50 l	0,95 M
Fruchtsaftlimonade	0,50 l	0,80 M
Selters	0,50 l	0,48 M

BIER

Wir servieren Ihnen Braustolz-Bier von der Schloßbrauerei Karl-Marx-Stadt

Deutsches Pilsner	0,50 l	1,13 M
Deutsches Pilsner	0,25 l	0,56 M

WEIN- UND SEKTANGEBOT

entnehmen Sie bitte unserer Sonderkarte

SPIRITUOSEN

Entsprechend der Eingänge empfehlen wir Ihnen:

			Mark
SU-Brandy	40 Vol. %	4 cl	3,16
Grande Reserve	38 Vol. %	4 cl	3,60
Weinbrand Auslese	38 Vol. %	4 cl	2,54
Weinbrand Edel	38 Vol. %	4 cl	2,20
Weinbrand Urahn	38 Vol. %	4 cl	1,90
Deutscher Wodka	40 Vol. %	4 cl	1,36
Polnischer oder SU-Wodka	45 Vol. %	4 cl	2,10
Boonekamp	45 Vol. %	4 cl	1,36
Mocca Edel	25 Vol. %	4 cl	1,80
Kirsch Whisky	32 Vol. %	4 cl	1,40
Apricot Brandy	35 Vol. %	4 cl	1,30
Bootz Annisette	25 Vol. %	4 cl	3,66
Bootz Persico	30 Vol. %	4 cl	3,66
Stonsdorfer	35 Vol. %	4 cl	1,30
Black-Cat-Whisky	43 Vol. %	4 cl	5,00
Eierlikör im Schokobecher	20 Vol. %	3 cl	1,63

Auf Wunsch werden alle Spirituosen außer Eierlikör in 2 cl Ausschankmenge verabreicht.

WARME GETRÄNKE

	Mark
1 Tasse Kaffee schwarz	0,85
1 Tasse Kaffee komplett	0,94
1 Kännchen Kaffee komplett	1,88
1 Tasse Kakao komplett	0,90
1 Kännchen Kakao komplett	1,80
1 Glas Tee mit Zucker und Zitrone oder Milch	0,45
1 Grog mit 5 cl Weinbrand Verschnitt Goldbrand	2,00
1 Tasse Hauskaffee komplett	0,34
1 Glas Zitronenwasser, heiß oder kalt	0,90

GEBÄCK

Wir servieren Ihnen Gebäck des Kombinatsbetriebes „Großbäckerei Union"

Träger des Ordens „Banner der Arbeit"
„Betrieb der ausgezeichneten Qualitätsarbeit"

Spezial Torte	1,65
Clivia Torte	1,65
Pralinen Torte	1,40
Nougat Torte	1,30
Fruchttorte	1,60
Schoko-Eiche	0,95

Bitte lassen Sie sich von unserem Servierpersonal über unser laufendes Angebot informieren.

EISSPEZIALITÄTEN

	Mark
Spezialeisbecher mit Eierlikör	3,85
Schwarzwälder Kirscheisbecher	3,65
Mokkaeisbecher	3,35
Früchteeisbecher	3,10
Gemischtes Eis mit Schlagsahne	2,15
Gemischtes Eis mit Früchten	2,45
Schlagsahne garniert	1,40
Eiskaffee	2,00
Eisschokolade	1,95

Für die Richtigkeit der Preise und Kalkulationen zeichnen verantwortlich

Kretschmer	Reichl	Köhler
Küchenleiter	Gaststättenleiter	Büffetleiter

300 JÄHRIGE TRADITION

[illegible]

wurde in unserer Gaststätte mit komplexer gastronomischer Versorgung verbunden.

Für Ihre Familienfeiern, Brigadeabende oder Betriebsveranstaltungen empfehlen wir unsere Gasträume.

Café	60 Plätze
Speisegaststätte	100 Plätze
Tanzgaststätte	400 Plätze

Um eine reibungslose Versorgung zu gewährleisten, bitten wir Sie, Ihre Bestellungen **rechtzeitig** bei uns aufzugeben.

Für die Vorabsprache erreichen Sie uns telefonisch unter der Rufnummer 85 23 21.

Wir erwarten Ihren Besuch

Sommersaison

mittwochs bis freitags und sonntags	11.00 — 20.00 Uhr
samstags	11.00 — 24.00 Uhr
montags und dienstags — Ruhetage	

Wintersaison

mittwochs und donnerstags	11.00 — 18.00 Uhr
freitags	15.00 — 24.00 Uhr
samstags	11.00 — 24.00 Uhr
sonntags	11.00 — 19.00 Uhr

Die Gartengaststätte erwartet Ihren Besuch

vom 1. April bis 7. Oktober tgl. von 10.00 — 18.00 Uhr

III-6-77 KG 44/E 2023/81